

Par Sylvain Lecomte

Quantité : 28 barres

Moules spécifiques : MAE buchette 005024



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Croustillant</b>		
<b>Pralicrac Maïssimo PatisFrance</b>	280	Ramollir le Pralicrac et incorporer le beurre de cacao. Tabler la masse et garnir +/- 10 g par barre
<b>Belcolade Beurre de Cacao</b>	20	
<b>Ganache Origine Papouasie-Nouvelle Guinée</b>		
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	100	Réaliser une ganache avec les ingrédients puis pocher 12 g de ganache sur le croustillant.
Trimoline	30	
Glucose	15	
Sorbitol	12	
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-</b>	160	
<b>Trace</b>		
Beurre	30	

## Caramel tendre

Sucre semoule	100
Glucose	50
Gousse de vanille fendue	0.5 pc
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	150
Lait concentré	45
Beurre	50
Fleur de Sel	0.5

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose  
Décuire avec la crème vanillée et le lait concentré puis recuire à 106°C.  
A 35°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et mixer

## Grains de maïs croustillant

Grains de maïs salés	150
Blancs d'œufs	25

Concasser les grains de maïs puis les enrober dans les blancs d'œufs.  
Faire griller au four à 170°C pendant +/- 8 minutes.

## Montage et finitions

- Une fois cristallisé, pocher 5 g de caramel sur la ganache
- Recouvrir le caramel de grains de maïs puis enrober les barres avec le chocolat **Belcolade Origins Arriba 66**.
- Stocker les barres emballées à 17°C.

## Schéma de montage :

